

SUJET 23S05

CAP CUISINE

SESSION 2024

ÉPREUVE EP2

RÉALISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

Carnet personnel de techniques professionnelles autorisé.

*L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.*

Compétences visées

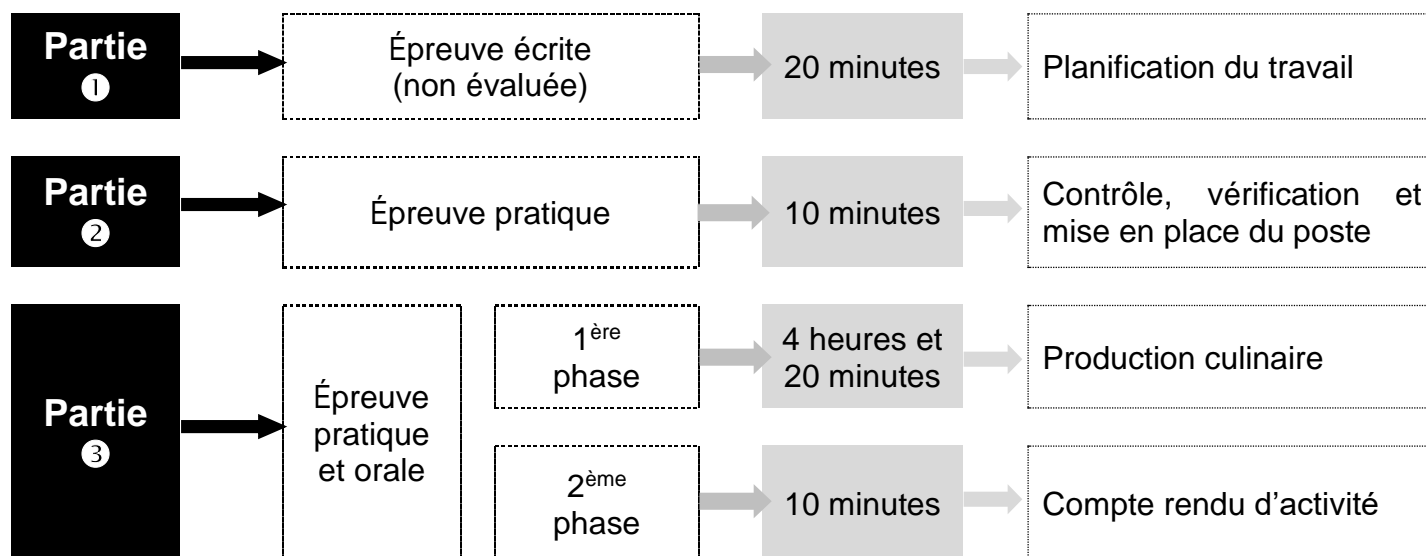
- **Compétence 3** Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- **Compétence 4** Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- **Compétence 5** Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- **Compétence 6** Communiquer

*Le sujet se compose de 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Le sujet est à rendre dans son intégralité en fin d'épreuve.

SUJET 23S05		
CAP cuisine Session 2024	EP2 – Réalisation de la production de cuisine	
	Coef : 13	Durée : 5 h
	Ce sujet comporte 7 pages	Page 1/7

Cette épreuve se décompose en 3 parties :



Partie ❶ Planification du travail

Votre chef de cuisine vous sollicite pour la préparation d'un repas pour le personnel. Vous réalisez les plats suivants :

- ➡ **Sauté de canard au poivre vert, pommes façon sarladaise, asperges vertes étuvées (pour 4 personnes)**
- ➡ **Crumble poires-pommes, crème anglaise à la cannelle, julienne de pomme (pour 8 personnes)**

Travail à réaliser (temps accordé 20 minutes)

- Prendre connaissance du sujet.
- Planifier votre travail à l'aide des fiches techniques (documents 1 et 2) en complétant le tableau d'ordonnancement (document 3).

SUJET 23S05

CAP cuisine
Session 2024

EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13 **Durée : 5 h**

Ce sujet comporte 7 pages

Page 2/7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Nombre de personnes
Sauté de canard au poivre vert, pommes façon sarladaise, asperges vertes étuvées.			4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Sauté de canard : - cuisse de canard désossée (0.200kg/pièce) - échalote - cognac - vin blanc - fond brun de canard (fourni par le centre) - poivre vert - beurre - huile de tournesol Garniture : - pomme de terre BF15 - ail - persil - graisse de canard - asperge verte surgelée - beurre Assaisonnement : - sel fin - poivre	pièce kg l l l kg kg l kg gousse botte kg pièce kg kg kg	4 0,100 0,01 0,10 1,00 0,050 0,020 0,05 1,000 2 ¼ 0,040 12 0,020 pm pm	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Éplucher et laver les légumes. 3. Détailler les cuisses de canard en morceaux d'environ 50g. 4. Préparer les légumes : <ul style="list-style-type: none"> - ciseler les échalotes, - émincer les pommes de terre en rondelle d'un demi-centimètre, - dégermer et hacher l'ail, - hacher le persil. 5. Marquer le sauté de canard en cuisson : <ul style="list-style-type: none"> - rissoler le sauté dans l'huile, dégraisser, - suer les échalotes, - flamber au cognac et déglacer au vin blanc, - mouiller au fond de canard, - ajouter la moitié du poivre vert, - cuire au four à couvert 1h à 180°C. 6. Étuver les asperges. 7. Réaliser les pommes façon sarladaise : <ul style="list-style-type: none"> - sauter les pommes de terre dans la graisse de canard, vérifier la cuisson, - ajouter l'ail et le persil, assaisonner. 8. Terminer le sauté de canard : <ul style="list-style-type: none"> - vérifier la cuisson du sauté, - décanter la viande, réduire la sauce, - rectifier avec le reste de poivre vert, - monter la sauce au beurre, rectifier l'assaisonnement, - ajouter le sauté de canard. 9. Dresser.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Rondeau, sauteuse, cul de poule, plaque à débarrasser, feuille sulfurisée, écumoire, chinois, russe, poêle			Assiettes de base.

SUJET 23S05

CAP cuisine
Session 2024EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13
Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 3/7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Nombre de personnes
Crumble poires-pommes, crème anglaise à la cannelle, julienne de pomme.			8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Base : - poire - pomme golden - beurre - sucre Pâte à crumble : - farine - poudre d'amande - sucre - beurre Crème anglaise : - lait entier - jaune d'œuf - sucre semoule - cannelle bâton Julienne de pomme : - pomme Granny Smith - citron jaune	kg kg kg kg kg kg kg kg l pièce kg pièce kg pièce	0,600 0,600 0,080 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,50 5 0,100 1 0,200 1	1. Mettre en place le poste de travail. 2. Réaliser la crème anglaise : - infuser la cannelle dans le lait, - cuire, chinoiser, refroidir rapidement. 3. Réaliser la garniture du crumble : - éplucher, laver, vider, tailler en macédoine les poires et pommes golden, - sauter les fruits au beurre et saupoudrer de sucre, - garnir les moules ou les plats individuels. 4. Réaliser la pâte à crumble. 5. Terminer les crumbles : - Recouvrir les poires et pommes de pâte à crumble, - cuire au four à 180°C. 6. Réaliser la julienne de pommes. 7. Dresser.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
8 cercles individuels à tarte, papier sulfurisé, cul de poule, russe, plaque à débarrasser, poêle, plaque à pâtisserie.			Moules à catalane ou plats à oreillettes.

SUJET 23S05

CAP cuisine
Session 2024EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13
Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 4/7

TABLEAU D'ORDONNANCEMENT

Ce document est une aide pour organiser le travail, **il n'est pas évalué**.

Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser.

INTITULÉ DES PLATS
<ul style="list-style-type: none"> Sauté de canard au poivre vert, pommes façon sarladaise, asperges vertes étuvées (pour 4 personnes) Crumble poires-pommes, crème anglaise à la cannelle, julienne de pomme (pour 8 personnes)

Ce que je fais...	
8h40 ou 14h40	
9h00 ou 15h	
9h30 ou 15h30	
10h00 ou 16h00	
10h30 ou 16h30	
11h00 ou 17h00	
11h30 ou 17h30	
12h00 ou 18h	
12h30 ou 18h30	
	Fin de la production
13h00 ou 20h00	Compte rendu d'activité oral avec le jury

SUJET 23S05

CAP cuisine
Session 2024

EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13 Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 5/7

Partie ② Contrôle, vérification et mise en place du poste

Vous installez votre poste de travail.

Travail à réaliser (temps accordé 10 minutes)

- Contrôler les denrées à l'aide des fiches techniques (documents 1 et 2).
- Vérifier et mettre en place le poste de travail.
- Sélectionner le matériel nécessaire.

Partie ③ 1^{ère} phase - Production culinaire

Vous assurez la production pour les deux plats demandés.

Travail à réaliser (temps accordé 4 heures et 20 minutes)

- Confectionner les 2 recettes imposées à l'aide des fiches techniques fournies et de la fiche d'ordonnancement réalisée lors de la partie 1.
- Assurer le dressage et l'envoi.
- Faire un bilan simplifié de la production réalisée à l'aide de la fiche « Bilan de production » (document 4).
- Remettre en état les locaux.

Partie ③ 2^{ème} phase - Compte-rendu d'activité

Vous réalisez un bilan de votre travail lors d'un court entretien avec les membres du jury.

Déroulement de l'entretien (10 minutes)

- Présentation au jury du bilan de votre production (organisation, choix techniques, matériels utilisés, prestation...) à l'aide de la fiche « Bilan de production » complétée lors de la phase de production culinaire (document 4).
- Échange avec les membres du jury sur le bilan de votre production présenté précédemment.
- Échange sur votre projet professionnel.

SUJET 23S05

CAP cuisine
Session 2024

EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13 Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 6/7

Ce document n'est pas évalué ; il vous aide à préparer le bilan de votre production.

Bilan de ma production

① J'analyse la gestion et l'organisation de mon poste de travail.

Mon poste de travail a-t-il été bien organisé tout au long de la production ?

Les règles d'hygiène et de sécurité ont-elles été respectées ?

Ai-je été vigilant(e) en matière de développement durable (tri sélectif, utilisation des fluides, utilisation des denrées, gaspillage alimentaire) ?

② J'évalue la production réalisée.

Plat N° 1

Plat N°2

Présentation des plats
(netteté, disposition, volume)

Température d'envoi
(selon recette : chaud/froid)

Goût (conforme, agréable)
Assaisonnement (équilibre)
Texture (tendre, moelleux, croustillant)

Cuisson (conforme)

Préparations de base (respect des techniques imposées)

Gestion du temps (respect de l'ordonnancement prévu et des contraintes d'envoi)

③ Je présente mon projet professionnel en quelques mots.

SUJET 23S05

CAP cuisine
Session 2024

EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 7/7